

Heimatkundliche Beilage

zum Amtsblatt der Bezirkshauptmannschaft Amstetten

Nr. 218 1. März 1990 19. Jahrgang

Landschaftsobstbau – ein Gebot der Stunde!

(Leopold Hebenberger)

Das Mostviertel ist Teil des größten geschlossenen Mostbirnbaumgebietes Europas. Klima und Boden haben hier durch Jahrhunderte die Mostbirne so zahlreich und heimisch werden lassen.

Der Rückgang der wirtschaftlichen Wertschöpfungsmöglichkeiten hat sie stark reduziert.

Der Verlust ihres landschaftsprägenden Charakters hieße aber den Verlust eines Teiles unserer Identität und unserer unverwechselbaren landschaftlichen Besonderheit.

Deshalb ist es nicht egal, ob es sie in Zukunft noch gibt oder ob es statt weiß im Frühjahr zart rosa blüht.

Auch der fruchtsäurereiche, echte Mostapfel auf Hochstamm ist bei uns zu Hause.

Der gesundheitliche Wert und seine Eignung als Mittags- und Jausentrunk haben das Naturprodukt MOST (Obstwein) wieder interessant werden lassen.

Viele von uns müssen ihn selber wieder für den eigenen Speiseplan neu entdecken und schätzen lernen, den guten, milden, fruchtigen Birnenmost mit etwas Fruchtsäureaufbesserung von auch gebietstypischen echten Mostäpfelsorten.

Durch Bereitstellung und Konsum von Most und Obstprodukten können wir Landschaftserhaltung durch Marktgestaltung betreiben. Das ist die schönste Verbindung zwischen Umwelt und Wirtschaft. Darum sind Mosttrinker Umweltschützer!



WIE und WAS kann (muß) gelingen? Obstprodukte genießen IETZ' (Most, Süßmost . . die bestebenden Obstbäume Qualitätsvolle, nützend erhalgute ten und pflegen Obstprodukte berstellen Junge Mostbirnbäume, Landschafts-Mostapfelbäume, wert wieder Hausobstbäume mebr pflanzen schätzen Umweltwert WEITER-(Wind, Wasser, Honig . . .) kennenlernen SAGEN! das bewirkt: Erbaltung unserer Kulturlandschaft Erwerb gesündere für Ernährung Bauern

NS: Helfen Sie uns beim Apfel- und Birnensortensammeln für unseren Obstsortenerhaltungsgarten in der Landwirtschaftlichen Fachschule Gießhübl/Amstetten. Besonders interessiert wären wir auch an alten, kleinen Speisebirnensorten (Haferbirne, Honigbirne . . .) Beiträge und Anfragen LFS Gießhübl, Ing. Leopold Hehenberger, Tel. 0 74 72 / 27 22.